RIESEN MAG'

01

AUTOMNE
2015

EDITORIAL

« IL N'EXISTE RIEN DE CONSTANT SI CE N'EST LE CHANGEMENT »

Bouddha

Chères collaboratrices,
chers collaborateurs,

D'une promesse secrète est né notre nouveau journal d'entreprise élu RIESEN MAG'. Aussi, c'est avec beaucoup de plaisir que nous rédigeons son premier éditorial. Editer un journal pour partager avec vous les informations relatives à la vie de notre entreprise est un projet qui nous tenait à cœur. Comme vous le savez, la communication est primordiale à nos yeux. Ce nouveau vecteur permettra ainsi de partager encore plus aisément les informations entre nous.

Au début de l'été, nous avons fermé le secteur des machines de jardin et de l'outillage. La concentration de nos activités sur nos secteurs principaux résulte d'une stratégie positive de réorganisation des ressources que nous avons été contraints de mettre en place pour consolider notre assise. L'environnement économique dans lequel nous évoluons se métamorphose constamment, et de surcroît de plus en plus rapidement. Il est donc de notre responsabilité d'anticiper et d'accompagner ce changement afin d'assurer la pérennité du Centre Riesen. Les résultats obtenus au cours du premier semestre 2015 de même que nos projections confortent notre position de leader régional dans nos différents secteurs d'activité.

L'automne emmène avec lui son lot de traditions ; il s'agit pour nous de la saison des comptoirs. Cette année, nous participerons à la Foire de Fribourg et au Comptoir broyard. Ces évènements constituent d'excellentes opportunités pour réaliser des chiffres d'affaires significatifs ainsi que pour nouer ou entretenir de précieux contacts avec nos clients et le grand public. Merci à tous ceux qui œuvrent – parfois en coulisses – à la réussite commerciale sans cesse renouvelée de nos différents stands.

Il est temps de vous laisser découvrir cette première édition… En vous souhaitant une agréable lecture !

Christian & Pascale

La rubrique PORTRAIT met en évidence un collaborateur de l'entreprise dans sa vie professionnelle et/ou extra-professionnelle. Cette rubrique offre un regard sur une activité parfois discrète ou quelque peu méconnue exercée par ceux que nous côtoyons quotidiennement. C'est Benoît Menoud – poseur de cuisines dans le département « Cuisine & Habitat » – qui est à l'honneur de ce tout premier portrait.

BENOÎT, LE POSEUR-CHASSEUR

BENOÎT
EN QUELQUES MOTS

> Marié à Corinne

> Père de 4 garçons

> Habite à Massonnens, un petit village glânois au pied du Gibloux

> Passe beaucoup de temps dans la nature à promener son chien et voue une passion toute particulière à la chasse

> Travaille au Centre Riesen depuis 2012

En ce lundi matin 14 septembre, je quitte progressivement le soleil de Fribourg pour m'engouffrer dans la brume de la Veveyse. J'ai rendez-vous avec Benoît, l'un de nos deux poseurs de cuisine, qui est à l'œuvre sur le chantier d'une villa familiale à Maracon. Après quelques aller-retours et changements de direction, j'atteins enfin ce petit village vaudois situé à quelques encablures de la frontière fribourgeoise. Cerise sur le gâteau, le soleil m'a emboîté le pas.

VASTE SAVOIR-FAIRE

Fort d'un savoir-faire de plus de 20 ans dans le domaine, Benoît est à la pose de la cuisine ce qu'était Rochat aux fourneaux. Les cuisines et leur agencement n'ont ainsi plus aucun secret pour lui ! Benoît a débuté sa carrière par un apprentissage de menuisier dans la fabrication de cuisine puis a forgé son expérience chez un petit artisan de la région. Dans un premier temps, il transformait des panneaux de 2.8 mètres par 2 mètres en meubles de cuisine. Il a ensuite quitté l'atelier pour le chantier afin de s'affairer au montage des éléments de cuisine que fabriquaient ses collègues, métier qu'il n'a plus quitté depuis et qu'il exerce désormais au Centre Riesen.

Et quid des blessures dans une si longue carrière ? En menuisier qui ne se respecte pas et c'est tant mieux pour lui, Benoît dispose de ses dix doigts. Il avoue toutefois s'être blessé une fois dans l'exercice de son métier en se rabotant légèrement trois doigts de la main gauche. Ouf !

Quand il ne monte pas de cuisines, Benoît réalise les SAV. Comprenez par là les services après-vente, ces petites interventions relevant de finitions telles que suite de pose après l'intervention d'autres corps de métier, compléments de cuisine (par exemple rajout de meubles), réglages divers ou encore changements de pièces. Et ça aussi, Benoît – en homme à tout faire – il aime, reconnaissant à demi-mot que c'est moins physique que la pose d'agencements de cuisine. D'ailleurs, il dit adorer son job, de même que la bonne ambiance d'entreprise ainsi que l'équipe de spécialistes qui l'entoure.

GOÛT DE L'INDÉPENDANCE ET DES CONTACTS HUMAINS

La plupart du temps, Benoît travaille seul. Mais si l'ouvrage s'avère conséquent ou que le temps presse, son collègue Jean-Pierre le rejoint. De nature plutôt solitaire,

Benoît reconnaît tout particulièrement apprécier cette indépendance dont il jouit dans son activité. Il ne pourrait néanmoins se passer du contact avec les gens, qu'ils soient clients ou proviennent d'autres corps de métier.

ANECDOTE

S'il y a une pose de cuisine que Benoît n'oubliera jamais et dont il se délecte, c'est celle qu'il a réalisée à St-Tropez avec son collègue Eric pour le compte de la maison de vacances d'un riche propriétaire fribourgeois. Trois jours au Sud de la France aux frais de la princesse, avec en prime la baignade dans la piscine privée après de dures journées de labeur. Preuve qu'il n'y a pas besoin d'être un homme d'affaires pour voyager professionnellement au-delà des frontières !

POSE DE CUISINE : MODE D'EMPLOI

Trève d'anecdote, revenons à notre sujet principal. L'agencement d'une cuisine commence avant tout par la livraison des éléments qui a lieu le jour précédant la date de pose prévue. A ce moment-là, prises, écoulements et sortie de ventilation doivent être prêts. D'ailleurs, avant que le montage de la cuisine ne débute, le vendeur ou parfois le responsable technique se rend sur le chantier afin que de s'assurer que tout soit en ordre.

La mise en place des agencements de cuisine dure environ deux jours. Ainsi, ce ne sont pas moins de deux à trois cuisines qui sont posées au cours d'une semaine.

La pose d'une cuisine se déroule selon la formule décrite ci-dessous, en faisant intervenir plusieurs spécialistes. Les dix premières étapes incombent au poseur de cuisine alors que les trois dernières sont exécutées par divers corps de métier.

Sidonie

DEROULEMENT DE LA POSE D'UNE CUISINE

1/ Déballer les éléments d'agencement de la cuisine

2/ Contrôler et inspecter les éléments

3/ Assembler les caisses

4/ Mettre à niveau les meubles du bas et les colonnes (car ce sont eux qui donnent la hauteur)

Δ Premières étapes de l'agencement de la cuisine dessinée par Pongsakorn

Mise à niveau et réglage des meubles du bas (casseroles, poubelle, lave-vaisselle) qui donnent la hauteur ∇

5/ Fixer les meubles du haut

6/ Mettre en place les appareils électroménagers

7/ Mettre en place les portes et les tiroirs et les régler

Δ Découpage du bandeau de fermeture qui viendra se placer au-dessus du réfrigérateur

8 / Placer les bandeaux de fermeture (remplir l'espace entre la caisse et le plafond)

9 / Placer les bandes de socle (remplir l'espace entre la caisse et le sol)

10 / Poser le plan de travail
(S'il est en granit, c'est le granitier qui s'en charge. S'il est en stratifié, c'est la tâche du poseur.)

La boîte à outils du poseur de cuisine ∇

Pose de la hotte qui lui a donné un peu de fil à retordre

11 / Poser l'entre-meuble qui peut prendre une multitude de forme (carrelage, verre, peinture, miroir, céramique, fibre de verre imbibée de résine synthétique)

12 / Travaux de peinture par le peintre

13 / Interventions du sanitaire pour raccorder la plonge et le lave-vaisselle ainsi que de l'électricien pour raccorder le four et les prises murales

Meubles montés, fours encastrés et hotte fixée, Benoît pose fièrement devant la cuisine qu'il vient d'achever de poser.

BAISSE DE L'EURO : ÉTAT DES LIEUX

La rubrique ACTUALITE se penche sur des faits récents qui touchent de près ou de loin le Centre Riesen, que ce soit dans sa globalité ou plus spécifiquement l'un de ses départements. Il peut s'agir de changements de réglementation, d'agissements de nos concurrents, de bouleversements économiques, etc.

Parité euro franc
L'abolition du taux plancher a mis l'euro et le franc à parité en janvier 2015, soit 1 euro = 1 franc.

Le 15 janvier dernier, la Banque Nationale Suisse (BNS) annonçait par surprise l'abandon du taux de change minimum de 1.20 franc pour 1 euro. Suite à cette décision, le franc suisse est remonté en flèche, faisant planer de lourdes menaces sur l'économie helvétique. Etat des lieux huit mois plus tard.

L'annonce de la mesure de la BNS a fait l'effet d'une bombe emmenant dans son sillage presque toute l'industrie helvétique. Évoluant déjà dans un contexte exigeant de pressions sur les marges et de concurrence ardue, l'économie suisse et fribourgeoise était touchée de plein fouet. Les entreprises helvétiques entraient alors dans une lourde période d'incertitudes quant aux répercussions réelles.

Face à un tel contexte économique, on pouvait naturellement s'attendre à de lourdes conséquences pour l'industrie d'exportation, le tourisme ou le commerce de gros et de détail helvétiques. Plus de huit mois après les faits, la situation est telle que la suppression du taux plancher a réellement pesé sur les entreprises suisses, en particulier l'industrie d'exportation, sans toutefois avoir eu un impact significatif sur l'emploi. Avec du recul, on peut affirmer que la mesure n'a pas plongé le pays dans une crise mais a ouvert une phase instable, laquelle dure toujours.

RÉPERCUSSION SUR LES PRIX

Suite à la suppression du taux plancher, le franc suisse a grimpé de 20% rendant les prix à l'exportation 20% plus chers, la Suisse devenant ainsi beaucoup moins compétitive. Les prix suisses se sont trouvés renchéris pour les étrangers à l'image des montres suisses vendues au-delà des frontières, ce qui a entraîné un repli des ventes de même que des annulations de commande.

L'effet inverse a eu lieu sur les produits à l'importation. Les biens importés directement d'Europe – les voitures par exemple – ont vu leurs prix baisser automatiquement en raison du changement de taux. Dans les supermarchés, les produits indigènes ont subi la concurrence de ceux importés, dont les prix ont aussitôt été ajustés. La tendance à la baisse des prix en Suisse s'est poursuivie jusqu'en mai pour le plus grand bonheur des consommateurs suisses.

MARCHÉ DE L'EMPLOI

De fait, une baisse du chiffre d'affaire des entreprises concernées peut effectivement affecter les salaires et augmenter le risque de chômage. Cela dépend bien sûr grandement de la structure de chaque entreprise.

Plus concrètement, un large éventail de mesures a été mis en place pour faire face à l'appréciation du franc. Licenciements, baisses de salaire, allongement du temps de travail, salaires payés en euros ou suppression du 13e salaire : les conséquences du franc fort se sont répercutées directement sur les travailleurs des firmes actives dans l'exportation.

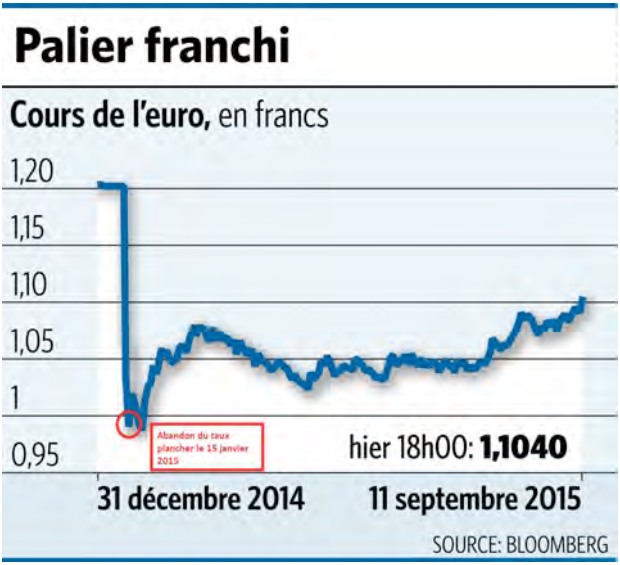
Au début du mois de juillet 2015, on dénombrait plus de 30'000 employés concernés par des baisses de salaire ou un allongement du temps de travail et environ 2400 emplois supprimés, dont 280 en Suisse romande. A l'échelle cantonale, ces mesures pour contrer le franc fort se sont notamment traduites par un allongement du temps de travail à l'Office du livre à Fribourg ou des licenciements chez Papaux Favorol à Treyvaux. Wifag-Polytype à Fribourg vient pour sa part d'annoncer 85 suppressions d'emplois sous forme de pré-retraites, départs naturels et licenciements d'ici au printemps 2016.

CONJONCTURE

Comme attendu, la Suisse a connu un ralentissement brutal de sa croissance suite à l'abandon du taux plancher (recul du PIB[1] 0.2 % entre janvier et mars 2015). La conjoncture économique helvétique est aujourd'hui à la peine et les perspectives de croissance sont ralenties. Les dirigeants d'entreprise estiment d'ailleurs un recul de leur chiffre d'affaires et des bénéfices pour 2015. Se basant une progression du PIB entre avril et juin 2015 (+ 0.2 %), les experts tablent eux sur une croissance modérée mais toutefois positive pour l'année en cours. Ainsi, la situation n'est pas aussi catastrophique qu'annoncée mais se veut néanmoins préoccupante, une part importante des acteurs économiques étant toujours mise à rude épreuve. L'économie suisse vit une difficile période d'adaptation au franc fort, laquelle devrait perdurer un certain temps encore.

Autre signe encourageant, le franc suisse a atteint vendredi 11 septembre 2015 son plus bas niveau face à l'euro – à 1,10 franc pour 1 euro – depuis l'abandon du cours plancher le 15 janvier dernier par la BNS.

[1] Produit Intérieur Brut : mesure de la performance d'une économie nationale



Cours euro CHF 2015
Evolution du cours de l'euro en francs depuis l'abandon du taux plancher, avec un premier palier franchi le 11 septembre dernier.

Les analystes estiment que le franc devrait continuer à s'affaiblir ces prochains mois, pour afficher vers la fin 2016 un cours de 1,15 franc pour 1 euro. On se retrouverait ainsi avec un cours acceptable et un niveau du franc proche du niveau d'avant.

DU CÔTÉ DU CENTRE RIESEN

Au Centre Riesen, nous avons fidèlement répercuté les avantages dont nous avons profité au niveau des achats à l'intention de nos clients. Aussi, nous avons baissé les prix des produits – tous secteurs confondus – provenant de la zone Euro à partir de la mi-janvier 2015. Ce geste a été très apprécié par l'ensemble de notre clientèle.

Cependant, une baisse générale des prix signifie aussi une diminution du chiffre d'affaires, quand bien même les charges sont restées stables au sein de l'entreprise. Aussi, nous avons dû vendre un volume plus conséquent pour atteindre un chiffre d'affaires comparable à celui de 2014 à la même période. De cette façon, aucun poste de travail n'a été compromis.

La monnaie européenne s'appréciant depuis la mi-juillet, les prix de vente de nos produits progressent également à la hausse. Toutefois, nous ne nous situons pas encore au niveau appliqué avant l'abandon du taux plancher.

Sidonie

La rubrique VIE DE L'ENTREPRISE s'articule autour de plusieurs thèmes qui ponctuent le quotidien du Centre Riesen. Des nouveaux collaborateurs aux jubilés en passant par les rétrospectives d'évènements, chaque épisode mérite d'être relevé. Nous ne manquons pas non plus de vous tenir informés sur les dates importantes à retenir. Cet espace se concentre en outre sur des projets internes à l'entreprise.

CHRONIQUE DU PERSONNEL

ARRIVEES

Natacha BANDERET
Technico-commerciale
Electroménager, Fribourg

Après un apprentissage d'Employée de commerce chez un architecte, **Natacha BANDERET** a exercé six ans chez un cuisiniste en qualité de secrétaire. En 2000, elle a commencé à travailler dans le Groupe Gétaz Romang comme Technico-commerciale dans le secteur du carrelage, poste qu'elle a occupé jusqu'à la fin du mois de juin dernier.

> Une gourmandise à laquelle elle ne résiste pas :
« Les salés à la crème »

> Un souvenir d'enfance heureux : « Les vacances d'été au camping »

> Un coin de paradis : « Chez moi tout simplement ! »

> Ce qu'elle ferait avec un gros pactole :
« Plein de voyages ! J'irais à la conquête du monde. »

Marlène MIRANDA SA SILVA a débuté son apprentissage de Gestionnaire du commerce de détail dans le département « Electroménager » au début du mois d'août. Auparavant, elle a effectué son école secondaire au Cycle d'orientation de Jolimont à Fribourg ainsi que son école primaire à Belfaux.

> Une gourmandise à laquelle elle ne résiste pas :
« Les crêpes au Nutella »

> Ce qui l'effraie le plus :
« Les araignées. Quelle horreur ! »

> Ce pourquoi elle a choisi ce métier : « C'est un métier varié au sein duquel on touche à tout et on peut découvrir de nouvelles choses. »

> Une musique qu'elle aime écouter: « La seule » de Ma2x. Mais aussi toutes ses autres chansons qui mélangent rap et romantisme. »

Marlène MIRANDA DA SILVA
Apprentie Gestionnaire du commerce de détail
Electroménager, Fribourg

Corentin YERLY est le nouvel apprenti Employé de commerce de l'Administration. Il a débuté son apprentissage le 1er août dernier après avoir fréquenté le Cycle d'orientation du Gibloux à Farvagny ainsi que l'école primaire de Rossens.

> Une gourmandise à laquelle il ne résiste pas : « Les bonbons, surtout les Dragibus Carambar ! »

> Un coin de paradis : « La ville de New York où j'ai passé mes vacances d'été 2013 »

> Un trait de caractère de sa personnalité : « Je pense être quelqu'un de généreux, dans tous les sens du terme. »

> Ce qu'il ferait avec un gros pactole : « Je le reverserais à des associations qui viennent en aide à des personnes vivant dans la misère. »

Corentin YERLY
Apprenti Employé de commerce
Administration, Fribourg

Bienvenue également à **Claudine MUDHOOSOODUN** qui reprend son poste de Comptable au sein de l'Administration après une parenthèse de quelques mois.

Merci pour ces quelques mots et une cordiale bienvenue ainsi que beaucoup de succès dans leur travail !

DEPARTS

Claude BOSSY qui s'en est allé à la retraite après 43 ans de bons et loyaux services. Nous lui souhaitons de tout cœur une belle retraite bien méritée !

Apéritif de départ organisé par le Centre Riesen

Maxime KAPSOPOULOS, Michel MOOSMANN et Roland SAUSSAZ ont quitté l'entreprise au cours de l'été suite à la fermeture du département « Machines de jardin » ainsi que de l'Atelier.

Isabelle TUGLER a cessé son activité de Technico-commerciale dans le département « Electroménager » à la fin du mois de juillet pour se consacrer à un nouveau défi professionnel. C'est **Natacha Banderet** qui la remplace.

Nous les remercions pour le travail accompli de même que nous leur formulons nos meilleurs vœux pour leur avenir privé et professionnel !

JUBILAIRES 2015

20 ans

Adrien BUCHER
Fournitures automobiles

15 ans

Mireille RIESEN
Administration

5 ans

Noël BUGNARD
Cuisine & Habitat

5 ans

Annelyse MARCHON
Fournitures automobiles

5 ans

Eric MUGNY
Cuisine & Habitat

Nous les félicitons pour leur engagement et les remercions de leur fidélité !

ANNIVERSAIRES

4 octobre
Nadia EGGER
Administration

14 octobre
Bertrand BAUDOIS
Logistique

17 octobre
Natacha BANDERET
Electroménager

30 octobre
Annelyse MARCHON
Fournitures automobile

12 novembre
Béat GRAND
Electroménager

16 novembre
Marlène MIRANDA DA SILVA
Electroménager

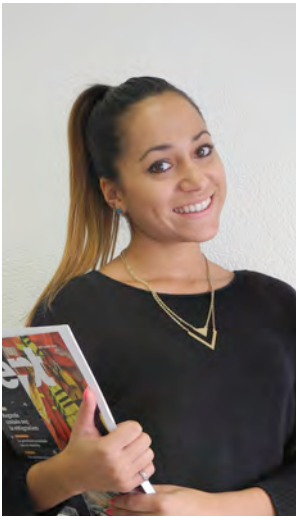
18 novembre
Andrea APPY
Cuisine & Habitat

24 novembre
Vittorio FLORIMONTE
Electroménager

6 décembre
Christian RIESEN
Direction

20 décembre
Sidonie PERROUD
Communication
& Marketing

FORMATION



Laetitia Papaux
Administration

vient de débuter la Haute Ecole de Gestion à Fribourg afin de compléter sa formation d'Employée de commerce. Elle travaillera désormais à 60%, ce qui lui permettra de combiner études et activité professionnelle.

Nous lui adressons nos encouragements pour ce nouveau défi !

CHARTE D'ETHIQUE : MODE D'EMPLOI DE LA VIE EN ENTREPRISE

Il y a déjà plusieurs mois, Pascale et Christian ont rédigé une **charte d'éthique**. Il s'agit d'un document écrit rassemblant les engagements, pratiques ainsi que comportements choisis et adoptés par une entreprise. Ils visent à aider les collaborateurs et la direction à mener leurs actions. A l'image de l'ADN qui détermine chaque être humain, la charte d'éthique est une sorte de « code génétique » de l'entreprise qui fonde son identité et qui la définit.

Une charte d'éthique repose entre autres sur **des valeurs**, c'est-à-dire des principes fondamentaux qui guident inconsciemment le comportement à l'intérieur de l'entreprise ainsi que les relations de tous ceux qui la composent avec leurs clients, collègues, fournisseurs, partenaires, etc.

Même si nous sommes tous issus d'horizons différents ayant des approches et des points de vue divers, ces valeurs et principes sont ceux qui nous rassemblent et guident toutes nos actions et décisions. Ces valeurs communes nous permettent ainsi d'agir en nous basant sur un ensemble de principes simples partagés par toutes et tous au sein de l'entreprise.

RÔLE DES VALEURS

Les valeurs…
> donnent du sens à nos actions et tâches.
> guident la communication d'entreprise.
> construisent la réputation du Centre Riesen.

Faire preuve d'éthique dans nos activités professionnelles n'incombe pas uniquement aux dirigeants de l'entreprise ; c'est l'affaire de tous, à tous les niveaux de notre organisation. A chacun de nous de veiller à ce que notre conduite soit toujours conforme à cette charte d'éthique. En fin de compte, l'objectif est d'être aussi performant économiquement qu'humainement.

Aussi, chacun d'entre nous doit non seulement connaître mais surtout comprendre les valeurs qui forment le socle du Centre Riesen. C'est la première étape avant de mettre en application la charte d'éthique et les valeurs. Aussi, les cinq valeurs choisies et adoptées par la direction du Centre Riesen sont décrites ainsi qu'expliquées ci-après à travers des exemples concrets relevant du quotidien du Centre Riesen.

Vous aurez également la possibilité d'en discuter avec votre chef de département respectif au cours d'une petite séance qui aura lieu ces prochains jours. En guide d'acceptation de ces valeurs et principes, vous serez alors amenés à signer la charte d'éthique. En effet, celle ou celui qui choisit de travailler au Centre Riesen doit respecter cette charte d'éthique.

RESPECT

La direction et les collaborateurs du Centre Riesen interagissent de même qu'ils accomplissent leurs tâches dans le respect aussi bien de l'individu que du matériel et de l'environnement.

Le respect est au cœur de la philosophie du Centre Riesen dont elle est une valeur fondamentale. Le respect est une valeur plus profonde que la simple politesse. Elle est le fondement du maintien des relations personnelles, sociales et d'affaires. Etre et se sentir respecté permet à chaque individu de cultiver au sein de l'entreprise un sentiment d'appartenance et de fierté.

DANS LA PRATIQUE

Plaçant le respect au rang de valeur suprême, le Centre Riesen traduit cette culture vivante par des engagements concrets tels que :

> Nous agissons en faisant preuve de courtoisie, empathie et compassion envers les autres. Nous traitons nos partenaires – qu'ils soient clients, fournisseurs, collègues ou supérieurs – avec considération et humilité.

> Nous respectons tous les métiers, quels que soient leur nature et leur positionnement dans l'entreprise.

> Nous reconnaissons et acceptons les différences. Nous ne tolérons aucune forme de discrimination basée sur le sexe, la couleur, la nationalité, l'origine ethnique, les croyances religieuses ou les opinions politiques, l'orientation sexuelle, le handicap, l'âge ou toute autre caractéristique de cette nature.

> La direction du Centre Riesen prend en considération sans jugement, les opinions, besoins et attentes des clients, fournisseurs et collaborateurs dans l'ensemble de ses actions et de ses décisions.

OUVERTURE

Nous sommes une entreprise qui fonctionne sur le mode de l'ouverture.

Les individus qui composent le Centre Riesen sont hétéroclites. Nous sommes riches de nos différences en matière de cultures, de formations et d'expériences. Nous encourageons et apprécions cette diversité à sa juste valeur.

DANS LA PRATIQUE

> différentes nationalités
> des parcours variés
> des points de vue divergents

> des modes de fonctionnement distincts

La direction du Centre Riesen fait preuve d'ouverture envers ses collaborateurs.

La direction du Centre Riesen partage les connaissances et les informations relatives à l'entreprise avec ses collaborateurs. La communication est en effet primordiale à ses yeux.

DANS LA PRATIQUE

> formation de plusieurs apprentis chaque année

> mise en place d'un circuit de communication fluide qui permet le transfert rapide et continu des informations (journal d'entreprise, e-mails, tableau d'affichage sur les trois sites,…)

> partage du résultat des activités avec les cadres

CREATIVITE

Nous sommes une entreprise créative et innovante.

La créativité au sein du Centre Riesen se traduit par l'évolution des méthodes de travail, par le renouvellement régulier de l'offre de produits et services ainsi que par la recherche perpétuelle de nouvelles opportunités. C'est seulement en s'adaptant à l'environnement qui l'entoure et qui change en permanence que le Centre Riesen pourra faire face à la concurrence féroce et ainsi croître sur le long terme.

DANS LA PRATIQUE

Les acteurs du Centre Riesen s'informent continuellement sur l'évolution de leur secteur respectif (produits, marché, réglementation, nouveautés, etc.). Le futur e-shop électroménager KRIX est la preuve concrète de cet esprit de créativité et d'innovation.

La direction incite ses collaborateurs à faire preuve de créativité ainsi qu'elle promeut les idées nouvelles.

La direction du Centre Riesen fait en sorte que ses collaborateurs soient créatifs dans leurs approches, fassent preuve d'idées novatrices et soient désireux de relever de nouveaux défis.

DANS LA PRATIQUE

> encourage le travail en groupe
(cf. séances de cadres, séances de département)
> est à l'écoute, est réceptive à de nouvelles idées

SIMPLICITE

Nous offrons à nos clients un service rapide ainsi que des solutions pragmatiques.

Dans chacun de nos métiers, la satisfaction du client est au cœur de nos priorités. Chaque interaction avec un consommateur ou chaque intervention chez un client est dictée par un seul mot d'ordre : un service rapide et de qualité. La priorité absolue de l'entreprise est de placer la satisfaction du client au cœur de chaque interaction.

DANS LA PRATIQUE

Que nous soyons technicien, gestionnaire de vente ou collaborateur administratif, nous nous efforçons de traiter dans un temps restreint les demandes de nos clients ainsi que de leur proposer des solutions aussi efficaces que pratiques. Il s'agit avant tout d'identifier précisément le besoin du client pour ensuite le servir au mieux.

A l'interne de l'entreprise aussi la collaboration s'opère de manière simple et efficace.

Nos collègues, supérieurs de même que la direction sont facilement accessibles, que ce soit en face-à-face ou par téléphone. C'est la structure de l'entreprise qui permet cette proximité, ce qui au final accélère la prise de décision.

DANS LA PRATIQUE

En tant que collaborateur du Centre Riesen, j'ai la possibilité de joindre personnellement chacun de mes collègues en les appelant sur leur ligne directe, en me rendant dans leur bureau ou sur leur place de travail.

INDEPENDANCE

En tant que société privée, nous pouvons réfléchir et décider en toute indépendance.

Comme le Centre Riesen est une société à part entière qui ne dépend d'aucun groupe, toutes les décisions relatives à l'entreprise et à son environnement sont guidées par la volonté de choisir les meilleures options pour les collaborateurs et les clients.

DANS LA PRATIQUE

Les décisions prises au sein du Centre Riesen sont indépendantes de toute pression politique ou économique. L'indépendance signifie la liberté de choix des marques, des produits, des prix, de la stratégie, etc.

La direction du Centre Riesen promeut l'indépendance envers ses collaborateurs.

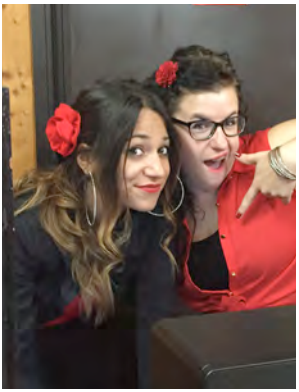
La direction du Centre Riesen fait confiance à ses collaborateurs et cherche à les rendre le plus autonome possible, qu'ils soient cadres ou subordonnés.

DANS LA PRATIQUE

Chaque chef de département gère son secteur comme il l'entend (gestion de l'équipe, choix des marques et produits, etc.). De la même manière, chaque collaborateur est libre dans l'organisation de ses tâches, la direction ne contrôlant pas systématiquement ses faits et gestes.

Sidonie

Au menu, l'incontournable paëlla. Exquise !



Les Dj'ettes de la soirée

Mignardises pour le dessert

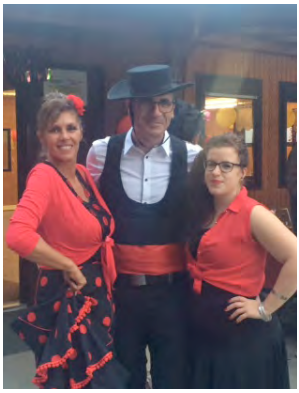
Place à la danse avec Shakira qui nous a fait l'honneur de sa présence. Quelle soirée !

RETROSPECTIVE D'EVENEMENTS

PIQUE-NIQUE D'ENTREPRISE

C'est aux couleurs et aux saveurs de l'Espagne que s'est déroulé notre traditionnel pique-nique d'entreprise le vendredi soir 4 septembre 2015. Rétrospective en images.

Salmorejo, Patatas Bravas, Tortilla et Sangria pour l'apéro



Mention spéciale à ceux qui ont pleinement joué le jeu.

> L'intégralité des photos se trouve sur le serveur à l'emplacement Commun (:P) sous l'intitulé « Pique-nique 2015 ».

COURSE DES ENTREPRISES

Le 24 juin dernier, le Centre Riesen a une nouvelle fois participé à la Course des entreprises à Berne. Au programme : 6 km de course à pied, 30 m de dénivelé, de délicieuses pâtes bolognaises à l'arrivée, le tout dans le rire et la bonne humeur.

Bravo aux participants et rendez-vous en juin 2016 pour la prochaine édition!

CALENDRIER

9 – 18 octobre 2015
Foire de Fribourg

28 octobre 2015
Soirée Platinium à Bulle

6 – 15 novembre 2015
Comptoir broyard

25 novembre 2015
Soirée Platinium à Fribourg

11 – 12 décembre 2015
Inventaire à Fribourg

17 décembre 2015
Apéritif de Noël

22 janvier 2016
Souper d'entreprise

Combi-Steam MSLQ

La rubrique A L'AFFICHE a pour but de présenter en détail un produit innovant proposé par l'un de nos secteurs d'activité ou alors un projet voire une réalisation importante impliquant les collaborateurs de l'entreprise. Cet espace vous permet ainsi de découvrir les composantes majeures des départements différents de celui auquel vous appartenez.

V-ZUG a intégré la fonction micro-ondes dans son four combiné traditionnel et vapeur pour mettre au point le Combi-Steam MSLQ, une redoutable arme culinaire. Plus d'excuse pour ne pas cuisiner comme un chef puisqu'il n'a jamais été possible de cuisiner aussi vite et en préservant aussi bien les aliments!

L'appareil peut être commandé via le bouton rotatif ou sur l'écran tactile.

COMBINAISON INNOVANTE

Commercialisé depuis le printemps dernier, le nouveau Combi-Steam MSLQ du géant des appareils électroménagers V-ZUG allie les modes de cuisson classiques à des fonctions propres aux micro-ondes. Il est le premier fabricant au monde à avoir réussi à combiner de manière unique et simultanée les trois types de réchauffage, à savoir la chaleur traditionnelle, la cuisson à la vapeur et la fonction micro-ondes dans un seul appareil.

UNE CUISINE RAPIDE ET SAINE

La particularité du dernier-né de la famille Combi-Steam de V-ZUG réside dans la touche turbo dont il dispose. Cette fonction dénommée PowerPlus complète les modes de cuisson classiques tels que le four traditionnel et la cuisson à la vapeur. Ce n'est pas seulement une réelle prouesse technique, c'est aussi une solution pratique pour la vie de tous les jours. La fonction micro-ondes fait bien plus que réchauffer vos plats ; elle permet en effet d'accélérer les autres modes de cuisson. Ainsi, le temps de cuisson traditionnelle ou à la vapeur est écourté d'un tiers. La durée de cuisson des légumes sélectionnés se réduit par exemple d'environ 25 à 30 % par rapport à la cuisson à la vapeur et offre une meilleure préservation des minéraux ainsi que de la vitamine C par rapport à la cuisson traditionnelle. Pour couronner le tout, des recettes de grands chefs sont programmées dans le Combi-Steam MSLQ. Grâce aux trois fonctions réunies dans un appareil, les menus les plus raffinés et les plats pré-cuisinés sont ainsi préparés tout en douceur et rapidement.

Sidonie

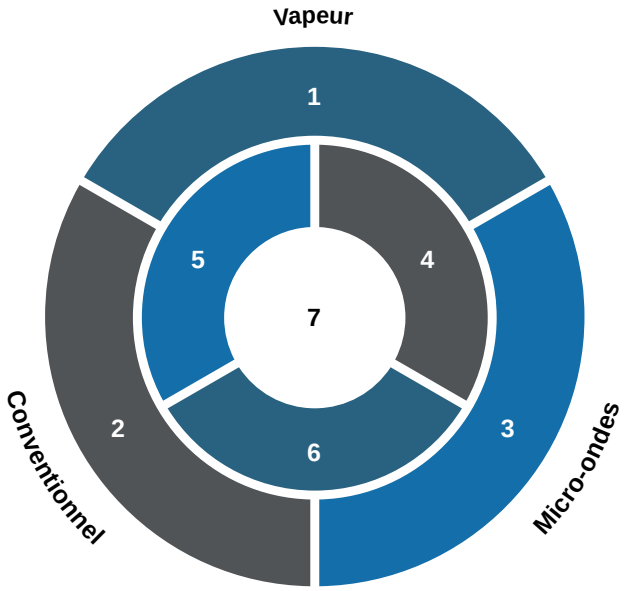
CHROMECLASS OU MIROIR

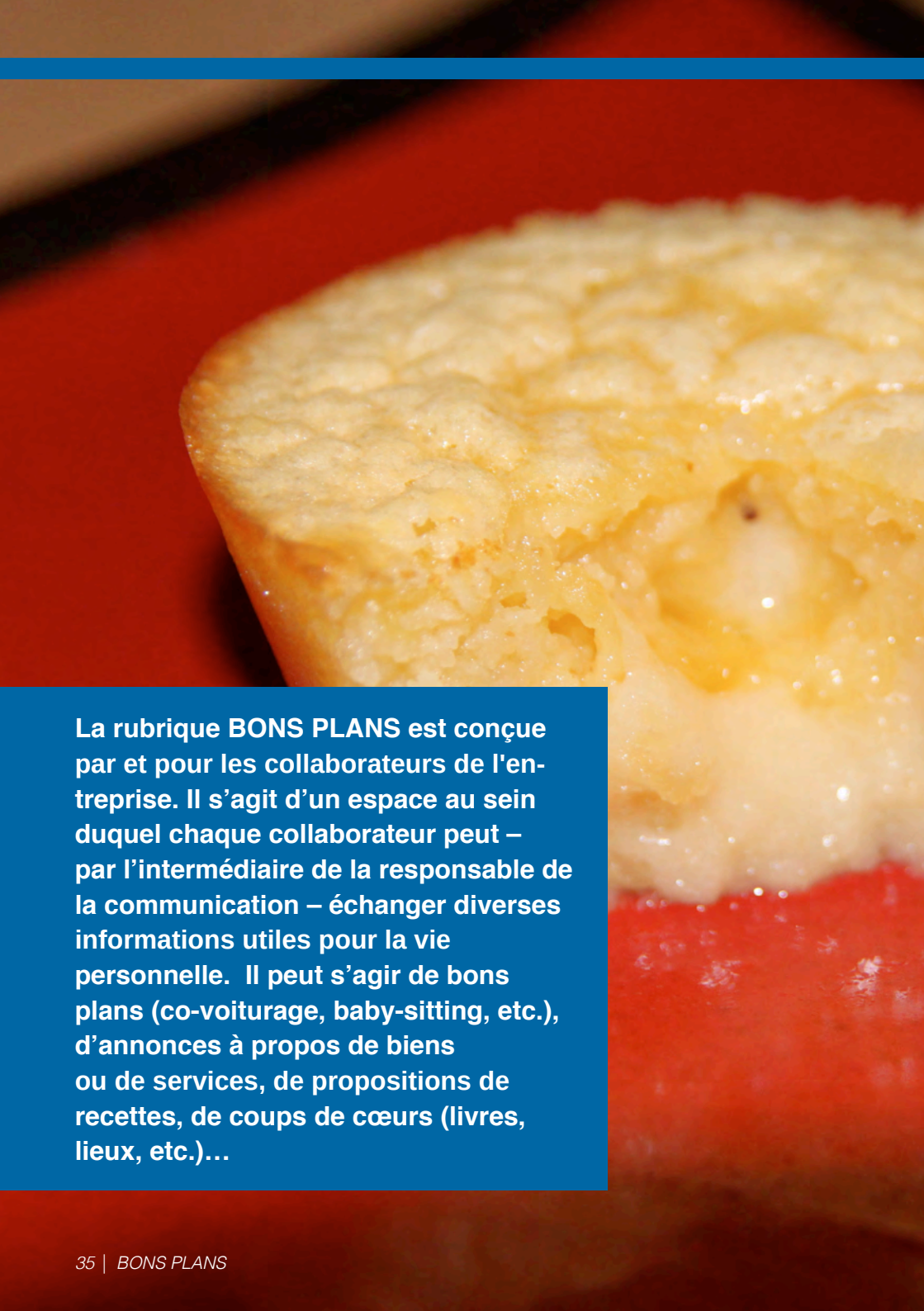
Le compartiment cuisson offre un volume de 55 litres alors que le réservoir d'eau du four à vapeur a une contenance de 0.9 litre. Répondant aux normes énergétiques de la classe A, le Combi-Steam MSLQ 55 cm vaut entre CHF 7440.- et 7500.-, selon qu'il s'agit du modèle ChromeClass ou de la version Miroir.

Disponible en Chrome-Class ou en Miroir, le nouveau Combi-Steam MSLQ harmonise parfaitement la fonctionnalité et l'esthétisme.

CUISSON

Les trois modes de cuisson peuvent être combinés au gré des besoins et offrent diverses possibilités de réchauffage. La cuisson à la vapeur combinée à la fonction micro-ondes permet de préparer en un clin d'œil des légumes frais et riches en vitamines (4). En alternant les trois modes de cuisson, on obtient par exemple un pain moelleux en un temps record. Le pain devient en effet croustillant grâce à la vapeur, la chaleur conventionnelle garantit un brunissement parfait alors que le tout est plus vite prêt grâce au micro-ondes (7).





La rubrique BONS PLANS est conçue par et pour les collaborateurs de l'entreprise. Il s'agit d'un espace au sein duquel chaque collaborateur peut – par l'intermédiaire de la responsable de la communication – échanger diverses informations utiles pour la vie personnelle. Il peut s'agir de bons plans (co-voiturage, baby-sitting, etc.), d'annonces à propos de biens ou de services, de propositions de recettes, de coups de cœurs (livres, lieux, etc.)…

MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT BLANC

INGRÉDIENTS
pour env. 4 personnes

TEMPS DE PRÉPARATION
env. 10 min.

CUISSON
6-8 min

MATÉRIEL
moule en silicone
avec formes d'env.
5 cm de Ø

> 100 g + 4 carrés
de Cailler Cuisine blanc

> 1 oeuf

> 1 c. à soupe bombée
de farine

> 4 c. à café de jus
de citron vert

> Beurre et sucre cristallisé pour le moule

PRÉPARATION

1 / Faire chauffer votre four à 210° C
(ou 190° C four à air chaud).

2 / Beurrer et sucrer le moule.

3 / Faire fondre 100 g de Cailler Cuisine Blanc
au bain-marie tiède (max. 50° C pour éviter
les grumeaux) et y ajouter le citron vert.

4 / Dans un saladier, mélanger l'œuf et la farine.

5 / Incorporer le mélange chocolat-citron vert et remuer
avec un fouet à pâtisserie.

6 / Verser 1/3 de la préparation dans le fond du moule
et déposer 1 carré de chocolat au centre. Recouvrir
avec le reste de la préparation.

7 / Enfourner 6-8 min et démouler directement
dans une assiette.

Suggéré par Sidonie :

" Une recette délicieuse et très facile à réaliser. Servir avec quelques fruits frais pour un maximum de saveur ! "

REDACTION

**Cette édition vous a plu ?
A-t-elle répondu à vos attentes ?
Vos commentaires, idées et suggestions sont les bienvenus. Proposez des sujets qui vous intéressent afin de nourrir les prochains numéros.**

Sidonie Perroud
Tél. +41 (0) 26 460 86 49
Interne : 235
sidonie.perroud@centre-riesen.ch

Prochaine édition
21 décembre 2015

centre RIESEN
Fribourg | Bulle | Payerne

www.centre-riesen.ch

centre RIESEN
Fribourg | Bulle | Payerne
centre RIESEN
centre RIESEN